

ANNEXE V**NORMES TECHNIQUES DE CONSTRUCTION ET D'EQUIPEMENT
DES SALLES DE TRAVAUX PRATIQUES DANS LES ECOLES DE
FORMATION HOTELIERE****I. IMPLANTATION**

L'implantation des équipements mobiliers et immobiliers dans les locaux
Peux faire l'objet de toutes les adaptations nécessaires sous réserve que la surface globale
des locaux reste sensiblement identique à celle indiquée ci-dessous :

Cuisine d'initiation	: 80 m ² ;	TP. Technique hôtelière	: 65 m ² ;
Cuisine d'application	: 105 m ² ;	local déchet	: 12 m ² ;
Pâtisserie	: 75 m ² ;	restaurant	: 100 m ² ;
Plonge batterie	: 15 m ² ;	office restaurant	: 50 m ² ;
Chambres d'application		salle de technologie	:
Et annexe	: 30 m ² ;	appliquée	: 65 m ² .

II. ORIENTATION

Plusieurs choix sont possibles pour l'orientation des divers locaux. L'orientation devra tenir compte des vents dominants (force et fréquence) de la présence éventuelle d'autres bâtiments qui devront être protégés contre les nuisances consécutives à l'implantation de ces locaux (bruits et odeurs) et de la topographie du terrain. Toutefois, il est souhaitable de prévoir pour ces cuisines, ateliers et annexes, une orientation dans le secteur Nord avec le maximum de lumière et d'éclairage naturels.

III. DIMENSIONS

Les surfaces des salles et des ateliers sont définies au tableau Récapitulatif des locaux ci-dessus.

La hauteur des ateliers de cuisine sera de 3m40 uniformément.

Toutefois, elle peut être réduite à 3m si la hauteur sous hottes est de 4m.

IV. SECURITE INCENDIE

Le concepteur doit éviter l'emploi de matériaux à pouvoir calorifique Elevé, ainsi que de matériaux qui, par leur composition et leur mise en œuvre, pourraient être des sources importantes de dégagement fumigène ou asphyxiant (En particulier dans des zones peu ou mal ventilées, ou dans des zones préférentielles d'évacuation).

V. ENTRETIEN

Les dispositions réglementaires en matière de sécurité seront respectées, Conformément au règlement contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.

Les filtres seront nettoyés aussi souvent que nécessaire, et en tout cas, au minimum une fois par semaine.

Les bacs à graisse et fécules nettoyés et curés au moins une fois par trimestre, ainsi que les siphons de sol de tous les locaux.

VI. CLOISONS

Les cloisons devront permettre l'isolation phonique imposée en fonction de l'utilisation des locaux voisins. En particulier, tous les locaux comportant des appareils de cuisson sont considérés comme des locaux de risque moyen et, de ce fait, doivent être isolés des autres locaux et des circulations accessibles aux élèves par des parois coupe-feu de degré une heure.

VII. MENUISERIES

Les portes seront en général à un ventail du type à âme pleine, munies des Serrures de sûreté et répondront aux exigences du règlement de sécurité. Pour les portes de communication des cuisines, ateliers, salles et annexes avec un autre local d'enseignement , l'ensemble cloison bloc porte devra présenter les caractéristiques d'isolation acoustique exigées pour les cloisons des salles de musiques 50 dB.

Les portes devront avoir une largeur permettant de faire entrer le matériel, et le passage aisé des chariots ; la largeur de leur passage libre sera toujours au moins égale à 0.90m.

Les angles saillants des bâtis et huisseries seront protégés contre les chocs

Des chariots par des cornières en inoxydable (ou tout autre système similaire) sur une hauteur minimum de 1.20m.

VIII. REVETEMENT DE SOL

Il concerne :

1)- Cuisine, plonge-batterie, ateliers, salles de technologie appliquée de Production culinaire, d'œnologie, de maintenance et de service accueil : sol traditionnel avec des éléments à surface antidérapante d'un entretien facile avec des carreaux de grès cérame 10/10 cm avec des plinthes à gorge. Il sera prévu la confection de pentes conduisant les eaux de lavage et de ruissellement vers des siphons de sol.

2)- Salle restaurant, hall : sanitaire de cérame 10/10 cm ou sol thermoplastique avec plinthes adaptées.

3)- Salles de T.P technique et de traitement de l'information, atelier de traitement de l'information, salles de technologie : sol mince identique à celui des salles de classe banalisées, livré ciré (pour salles où sont implantés des matériels informatiques et bureautiques, il est préférable de prévoir des revêtements électro-conducteurs).

Des plaintes adaptées seront prévues au pourtour des salles (bois, plastique, métal inoxydable...) d'une hauteur de 0.01 cm minimum.

4)- Chambres : moquette ou parquet avec plinthes adaptées.

IX. REVETEMENTS MURAUX-PEINTURES

Sur les parois des cuisines, plonge-batterie, ateliers, offices et d'une

Façon générale les locaux dont le revêtement de sol est repéré à l'alinéa 4 ci-dessus, il sera mis en place un revêtement en carreaux de grès émaillé sur une hauteur minimum de 2 mètres à partir du sol. Les angles en acier inoxydable (ou tout système équivalent) sur une hauteur minimum de 1.20m.

Une précaution complémentaire pourra utilement être assurée par la pose d'une lisse (à double rang) métallique, à points fixations assez rapprochés, sur les parois susceptibles de recevoir de chocs (chariots...) à 0.80m environ de hauteur.

Les parois des locaux sanitaires seront revêtues de carreaux de faïence sur une hauteur minimale de 1.50m.

X. EQUIPEMENTS ET MATERIELS SPECIFIQUES PAR SECTEUR DE TRAVAIL

Secteur de travail	Actions réalisées	Equipements spéciaux au poste	Equipements complémentaires	Installations annexes
Aue de réception	Manutention	Bascule-balance Plateaux roulants	Pupitre	Poste d'eau

		Chariots Containers		Eclairage
Garde-manger	Réfrigération Conservation Congélation Gestion des denrées stockées Habillages des poissons	Chambre froide Conservateur Congélateur Chambre de conservation Chambre de surgélation Bascule-balance Etal poissonnerie Machine à glace (paillette) Bacs à poissons Batteries : plaques à débarrasser, calottes, bahuts, etc.... Outillage : divers	Bacs de lavage Rayonnages Plans de travail (tables) inox	Distribution eau chaude et froide Eclairage des postes de travail Conditionnement de l'air (température ambiante peu élevée)
Boucherie	Pesées Réfrigération Préparation des viandes Habillage des volailles	Bascule-balance Chambre froide Etal boucherie (plot) Armoire à ozone Cutter Batterie : plaques à débarrasser Outillage : couteaux de boucherie, feuille à fendre etc....	Tables (inox) et Planches à découper Brûleur à gaz pour flambage des volailles	Eclairage des postes de travail Conditionnement de l'air Evacuation des eaux usées (puisards)
		Bascule Chariots-plateaux roulants Eplucheuses 'parmentière' Bacs à légumes Essoreuses Robot-coupe Broyeur alimentaire Batterie : plaques à débarrasser, calottes, passoirs, etc.... Outillage : araignées, écumoirs, couteaux (économiques, d'office, etc.)	Bacs de lavage Bacs roulants Rayonnages à claire voie Containers à Pommes de terre Tables (inox) à rebords	Distribution eau froide Eclairage des postes de travail Conditionnement de l'air Elimination des déchets solides Evacuation des eaux usées (puisards)

La légumerie

La légumerie, partie annexe de la cuisine, se présente généralement sous forme d'un local :

- **suffisamment spacieux**
 Pour stocker des légumes, du moment de leur entrée en cuisine (approvisionnement)
 Au moment de leur utilisation (épluchage, lavage, taillage, etc....) avant d'être passés
 En 'cuisine principale' pour accommodement ou cuisson-transformation ;
 Permettre l'installation des machines, plans de travail et bacs indispensables et
 Adaptés à la réalisation des travaux de cette partie ;
- **bien aéré**, à l'abri des rayons cosmiques et du gel pour conserve les légumes en état de
 Fraîcheur indispensable durant le court laps de temps de leur stockage avant
 L'utilisation ;
- **conditionné**
 Pour permettre un entretien rationnel :
 - avant la réception de nouveaux produits frais ;
 - après les travaux.

Secteur de travail	Actions réalisées	Equipements spéciaux au poste	Equipements complémentaires	Installations annexes
Centre de cuisson ou cuisine principale	Blanchiment Cuisson : à l'eau à la vapeur au four au gril à la friteuse etc....	Fourneaux : plaques à feux Vifs Fours à étages Fours à air pulsé Etuve Gril-salamandre Marmite : - à chauffage direct ; - à bain-marie. Cuiseur à vapeur Sauteuse à zone froide Sauteuse : fixe ou basculante Roto-friteuse, etc... Batterie : plaque à rôtir, russe, bain-marie, sautoir, etc.... Outillage : couteaux de Cuisine, louches, écumoire, fouets, etc....	Poste d'eau Tables (inox avec tiroirs) Planches à découper Boîte à 'mise en place' (pour produits d'assaisonnement s)	Distribution d'eau (chaude et froide sur appareil de cuisson sauf gril et friteuse) Eclairage sur les appareils et postes de travail Conditionnement de l'air : - aspiration (filtres) ; - apport d'air neuf Evacuation des eaux usées (puisards)

Pâtisserie	Préparation : - pâtes (salées et sucrées) ; - croûtes et gâteaux ; - crème, entremets. Cuisson au four Finition : (lustrer, glacer, etc....)	Mélangeur-laminoir Fours électriques à étages Etuves-gaz = feux vifs Marbre (simple ou réfrigéré) Réfrigérateur Chambre de conservateur Echelle de rangement des plaques Batterie : cul de poule, calottes, poêlon, chinois, étamine, moules, etc.... Outillage : spatules, fouets, poches, douilles, etc....	Plans de travail Table inox Rayonnages Bacs de lavage	Distribution d'eau chaude et froide Eclairage des postes de travail Conditionnement de l'air
------------	---	---	--	--

Secteur de travail	Actions réalisées	Equipements spéciaux au poste	Equipements complémentaires	Installations annexes
Cafétérie	Cuisson du lait Confection de boissons Chaude : café, thé, infusions. Petits déjeuners : œufs, porridge, toast, etc....	Marmites bain-marie Percolateur Gril-toast-toasteur Petit fourneau Batterie : petites marmites, Russes, bain-marie, etc.... Outillage : louches, écumoirs, etc.... Matériel de service	Poste d'eau et bac de lavage Rayonnages et armoire de rangement	Distribution d'eau chaude et froide Eclairage des postes de travail Conditionnement de l'air
Aire de conditionnement	Conservation Avant distribution : Chaude et froide Répartition dans plats plateaux, Containers...	Tables de conditionnement (éventuellement à bande transporteuse) (3) Plateaux roulants Machine à operculer Cellule de froid Batterie : containers isotherme, plateaux isothermes, plaques, etc.... Outillage : louches,	Aire de rangement du matériel : plats, plateaux, containers, etc.... Chariots chauffants	Poste d'eau Eclairage des postes de travail Conditionnement de l'air

		etc....		
Plonge batterie	Réception batterie sale Triage Préparation au lavage Lavage-rinçage Séchage Rangement	'Passe' de réception du matériel Broyeur alimentaire Bac de pré lavage ou trempage Plonges : lavage/rinçage Egouttoir Echelle de rangement du matériel propre	Table Armoire : rangement des produits d'entretien et torchons	Distribution d'eau chaude et froide Eclairage des postes de travail Conditionnement de l'air : - aspiration (filtres) ; - apport d'air neuf Evacuation des eaux usées (puisards)

Secteur de travail	Actions réalisées	Equipements spéciaux au poste	Equipements complémentaires	Installations annexes
Plonge vaisselle	Réception vaisselle sale Triage- préparation au lavage Lavage-rinçage Séchage Rangement	Passé' de réception de la vaisselle sale Broyeur alimentaire Bac de pré lavage ou trempage Accessoires de machine : Casiers pour assiettes, verres, cuillères Machine à laver la vaisselle Chariots à assiettes Bacs à verres Casiers à couverts	Tables Armoire : rangement des produits d'entretien et torchons	Distribution d'eau chaude et froide Eclairage des postes de travail Conditionnement de l'air Evacuation des eaux usées
Distribution	Traditionnel Libre-service	Chariots de services 'Passe' froid/chaud (table chauffante) Comptoir linéaire Carrousel Matériel de service : Plateaux, couverts, etc.		Eclairage de passes et comptoirs Conditionnement de l'air

xi. CHAMBRES ANNEXES D'APPLICATION

Un minimum de deux (2) cellules-chambre est indispensable :

- l'une meublée avec un grand lit (1.40 m x 2 m) ;
- l'autre avec des lits jumeaux (1 m x 2 m) ;
- téléphone dans chaque cellule-chambre (liaison intérieure avec standard éventuel) ;
- les chambres seront aménagées de façon classique en faisant en sorte que les revêtements sols et murs, l'ameublement (en plus du lit, bureau, nêpes, porte bagages, chevet...) et les sanitaires soient différents pour chaque cellule-chambre. L'une d'entre elles, au moins, aura une salle de bain équipée de douches et de baignoire. Les w.c seront séparés de la salle de bain dans tous les cas.

Une chambre au moins doit avoir suffisamment de surface pour donner un recul suffisant permettant l'utilisation d'une caméra vidéo ou la présence d'un groupe d'élèves en formation.

Les mini-bars, système de réveil automatique, affichage de messages et serrures à lecture de carte magnétique (éventuellement) feront aussi partie de cet aménagement, ainsi qu'une prise d'antenne télévision.

Il est souhaitable que les chambres donnent sur un hall d'accueil.

Les fenêtres seront munies de voilages et occultées par des rideaux.

Par lit, prévoir : quatre (4) paires de draps, quatre (4) taies d'oreillers, quatre (4) enveloppes de traversins, deux (2) protégés matelas, deux (2) couvertures et un (1) dessus de lit.

Par occupant théorique, prévoir : quatre (4) serviettes éponge, quatre (4) serviettes fines, quatre (4) draps de bain, quatre (4) tapis de bain et quatre (4) gants de toilette.

En deuxième équipe : les éclairages d'appoint, chevets, bureaux, etc....

Prévoir également un office (desservant les cellules-chambres) comprenant le matériel ci-après :

- un (1) petit placard pour stockage des produits d'entretien (ou armoire) ;
- un (1) chariot (type femme de chambre par exemple) ;
- une étagère ou un placard pour rangement de linge ;
- un aspirateur ménager ou un aspirateur brosseur ;
- un balai mécanique ;
- un câble électrique prolongateur (10 mètres minimum) ;
- un bureau avec tiroirs, pour classement documents et fiches de stocks ;
- un siège adapté au bureau.

xii. RESTAURANT D'APPLICATION ET ANNEXE

Restaurant prévu pour cinquante (50) à soixante (60) clients (élèves, enseignants, personnes venues de l'extérieur). Les cours sont dispensés par groupes de douze (12) élèves répartis entre la salle de restaurant elle-même, les annexes et hall d'accueil.

Matériel

1. Mobilier traditionnel

- table ronde Ø 1.00 m ;
- table ronde Ø 1.25 m ;
- table ronde Ø 1.50 m ;
- table carrée 0.75 m x 1.30 m ;
- table rectangulaire 0.80 m x 1.30 m ;
- table rectangulaire 0.80 m x 1.80 m ;

- rallonge 1 m x 0.75 m ovale ;
- guéridon roulant 0.75 m x 0.45 m ;
- desserte buffet au sol 1.80 m x 0.45 m ;
- table roulante pour servir des apéritifs et digestifs.

2. Modelage de zone

Dispositif pouvant permettre de créer des zones modelables séparées à l'intérieur du restaurant (paravents ou cloisons mobiles séparation mi-hauteur).

2. Autre mobilier restaurant

Buffet froid mobile 1.50 m x 0.85 m : hauteur = 0.85 m environ, voiture à flamber (1 m x 0.55 m, hauteur = 0.80 m) avec abattant et réserve à bouteille, deux (2) feux butane + tiroirs :

- table à découper ;
- desserte (environ 1 m x 0.55 m ; hauteur = 0.85 m) ;
- meuble support à main courantière (au sol environ 0.85 x 0.75 m) ;
- machine main courantière restaurant ;
- chauffe-assiettes : cinquante (50) à soixante (60) grandes assiettes ;
- porte seau à champagne : 0.57 m en v.

XIII. BAR

Module bar, dimension au sol : longueur = 5 m ; largeur = 2.35 m ; hauteur comptoir = 1.10 m ; avec portion et abattant, et comprenant :

- cinq (5) mètres de placards réfrigérés, fermant à clé ;
- plan de travail sous comptoir, largeur = 0.50 m :
 - mixer électronique ;
 - réserve à glaçons avec écoulement glace fondue ;
 - Moulin à café électrique ;
 - Évier double-bac, EC/EF, deux (2) égouttoirs ;
 - Goulotte caoutchouc et poubelle de récupération ;
 - réserve à bouteilles réfrigérées, accès par le haut ;
 - Totalité de la superficie restante recouverte d'inox ou de formica ou tout autre Revêtement inaltérable ;
 - réserves à produits de bar, en partie basse, fermant à clé ;
 - Étagères de stockage bouteilles et verrerie (derrière le bar, à la vue des clients). Environ dix (10) mètres linéaires, largeur 0.25 m ;
 - Bac à marc de café, largeur = 0.30 m environ.

Remplacé par un bar mobile, si l'établissement ne comporte qu'un restaurant.

Tabouret de bar hauteur siège environ 0.85 m pied central et piétements chromés, avec repose-pieds.

Machine à café électrique, remplissage automatique, quatre (4) groupes :

- trois (3) groupes automatiques ;
- un (1) groupe réserve 3.5 l à prévoir dans la cafétéria si l'établissement ne comporte qu'un restaurant.

XIV. OFFICE-BAR

Machine à glaçon, 25 kg/24 h, 400 w environ, au sol environ 0.50 m x 0.60 m (refroidissement air ou eau). En office général, si l'établissement ne comporte qu'un restaurant.

Machine à laver les verres, 2400 w environ, au sol (0.45 m²) surchauffeur de 51, cuve 121, paniers : Ø = 0.36 m. En plonge vaisselle, si l'établissement ne comporte qu'un restaurant.

Plonge double-bac inox 18/10, deux (2) égouttoirs, dimensions 2 m x 0.60 m environ, EC/EF, en plonge vaisselle si l'établissement ne comporte qu'un restaurant. /-